

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dendeng merupakan salah satu pangan hasil olahan daging berupa lembaran tipis atau sayatan yang diberi bumbu-bumbu seperti gula, garam bawang, kemudian dikeringkan. Dendeng umumnya terbuat dari daging ayam, babi, dan yang paling umum dijumpai adalah dendeng sapi. Dendeng memiliki tampilan yang khas yaitu berupa lembaran tipis berwarna cokelat kemerahan, dengan aroma khas bumbu rempah, dan memiliki tekstur yang liat. Dendeng termasuk dalam kelompok *Intermediate Moisture Food* (IMF). Produk IMF merupakan produk kadar air sedang, dengan kadar air pada kisaran 20-50% (Potter, 1998). Kadar air pada nilai tersebut menyebabkan pengolahan daging menjadi dendeng akan memperpanjang umur simpan dari daging. Hal ini memungkinkan dendeng untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih panjang, dapat didistribusikan ke berbagai daerah, dan tidak membutuhkan penyimpanan pada suhu rendah.

Dendeng sering kali dikonsumsi sebagai lauk, sehingga perlu diperhatikan nilai gizinya. Dendeng sapi memiliki komposisi gizi berupa protein sebesar 55g/100g, lemak 9g/100g, serta serat sebesar 0g/100g bahan (Persatuan ahli gizi Indonesia, 2009). Berdasarkan komposisi gizinya, diketahui dendeng mengandung serat yang sangat rendah. Oleh karena itu dapat dilakukan penambahan serat, sebagai inovasi pada dendeng sapi. Alternatif telah dilakukan untuk menambahkan serat adalah dengan melakukan substitusi menggunakan bahan pangan nabati seperti sayuran atau buah-buahan dengan kandungan serat yang tinggi. Salah satu buah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan substituen pada dendeng adalah buah keluwi.

Keluwih (*Artocarpus camansi*) merupakan tanaman yang tumbuh pada negara dengan iklim tropis, seperti Indonesia. Keluwih termasuk tanaman yang mudah untuk dibudidayakan. Satu pohon keluwih dapat menghasilkan kurang lebih 250 buah setiap tahunnya, meski tidak dibudidayakan secara intensif (Pitojo, 2009). Keluwih memiliki komposisi gizi cukup lengkap yaitu protein 1,5 g/100g bahan, lemak 0,3 g/100g bahan, vitamin dan mineral, selain itu keluwih memiliki kadar karbohidrat tinggi 27,2 g/100g bahan (Pitojo, 2009), serta serat sebesar 18,0% (Mohammed, 2011). Di Indonesia keluwih umumnya diolah menjadi sayur maupun lodeh, dan masih kurang beragam olahannya. Hal tersebut sangat disayangkan mengingat tingginya jumlah produksi dan komposisi gizi dari keluwih.

Penambahan keluwih pada pembuatan dendeng diharapkan akan meningkatkan kadar serat pada dendeng, serta meningkatkan variasi olahan dari keluwih, selain itu diharapkan pula akan menurunkan harga dari dendeng, mengingat mahalnya harga daging. Proporsi keluwih yang ditambahkan pada penelitian ini adalah pada konsentrasi maksimal 45%. Penambahan keluwih pada konsentrasi yang lebih tinggi akan menghasilkan tekstur dendeng yang mudah patah, berserat dan menghasilkan rasa keluwih yang dominan dibandingkan daging. Potensi penambahan keluwih dalam usaha pengembangan produk dan peningkatan nilai serat pada dendeng sapi, mendasari perlunya penelitian mengenai pengaruh dari proporsi keluwih dan daging sapi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng sapi giling.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi keluwih terhadap sifat fisikokimia (kadar air, Aw, warna, tekstur (hardness), kadar protein) dan organoleptik (rasa, warna, tekstur, kemudahan ditelan) dendeng giling?
2. Berapa proporsi keluwih dan daging sapi yang menghasilkan dendeng paling disukai secara organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi keluwi terhadap fisikokimia (kadar air, Aw, warna, tekstur (*hardness*) dan kadar protein) dan organoleptik (rasa, warna, tekstur, kemudahan ditelan) dendeng giling.
2. Mengetahui proporsi keluwi dan daging sapi yang paling disukai secara organoleptik
3. Mengetahui kadar serat, kadar abu, dan kadar lemak dari dendeng giling perlakuan terbaik

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah mengetahui proporsi daging sapi dan keluwi terbaik, sehingga menghasilkan dendeng dengan sifat fisikokimia (kadar air, Aw, warna, tekstur (*hardness*), kadar protein, kadar serat, kadar abu, kadar lemak) dan organoleptik (rasa, warna, tekstur, kemudahan ditelan), serta dapat meningkatkan kandungan serat pada dendeng.